

ขนม พัฟ สังขยา

Puff Custard Filling



ของฝากจากเมืองใต้



ขนม พัฟ สังขยา

Puff Custard Filling

Puff Custard Filling เป็นขนมที่ดัดแปลงจากขนมกะหรี่พัฟ ซึ่งมักจะมีไส้ไก่ผัดด้วยเครื่องแกงกะหรี่เป็นไส้คาว คนไทยที่ชอบกินขนมหวานจึงได้ดัดแปลงนำไส้ยอดนิยมคือ สังขยามาสอดไส้ ได้ขนมพัฟรสหวาน หอม เนื้อนุ่มฉ่ำอร่อย เป็นขนมทานเล่นคู่กับน้ำชากาแฟ อร่อยได้อย่างลงตัว



ผลิตโดย
บริษัท ซิลเวอร์เบเกอรี่ แอนด์ฟู้ด จำกัด
86/1 ถ.ปากนคร ต.คลัง อ.เมือง จ.นครศรีธรรมราช 80000
โทร. (075) 341365





80-2-00239-2-0017

ส่วนประกอบโดยประมาณ

แป้งสาลี	40 %
น้ำเชื่อม	20 %
เนยพัฟ	10 %

ส่วนประกอบของไส้

แป้งข้าวโพด	3 %
กะทิสด	13 %
น้ำตาล	10 %
ไข่ไก่	4 %



ขนม พัฟ สังขยา

Puff Custard Filling



เปี๊ยะชาววัง อบเทียน

ส่วนประกอบโดยประมาณ

แป้งสาลี	55 %
น้ำเชื่อม	30 %
มาการีน	15 %

ส่วนประกอบไส้

ถั่วเขียว	62 %
น้ำตาล	22 %
น้ำมันถั่ว	16 %

GMP

สถานที่ได้มาตรฐานการผลิต



80-2-00239-2-0018



เปี๊ยะชาววัง อบเทียน

สมัยโบราณ การทำขนมไทยและเทศ มีส่วนประกอบ เช่นแป้ง น้ำตาล :กะทิ เป็นหลักแล้ว ยังใช้ดอกไม้ผลไม้ มาประกอบเพื่อความอร่อย และยังเพื่อตกแต่งกลิ่นขนมให้หอมกรุ่นน่ารับประทานอีกด้วย การอบขนมให้เกิดกลิ่นหอมแบบไทย ๆ นอกจากใช้ดอกมะลิ ดอกกระดังงา และดอกกุหลาบแล้ว เรายังนิยมอบด้วยเทียนอบอีกด้วย โดยเฉพาะขนมเปี๊ยะอบเทียนสูตรชาววัง ด้วยการนำขนมเปี๊ยะสูตรชาววังจัดวางเรียงในภาชนะ เว้นช่องว่างตรงกลางสำหรับวางเทียนอบ จุดเทียนอบจนควันเทียนหอมกรุ่น แล้วรีบปิดฝา อบทิ้งไว้ 1 คืน จะได้เปี๊ยะชาววังกลิ่นเทียนอบหอมกรุ่นแบบไทย ๆ โดยไม่ต้องเหยาะน้ำหอม

ผลิตโดย
บริษัท ซิลเวอร์เบเกอรี่ แอนด์ฟู้ด จำกัด
86/1 ถ.ปากนคร ต.คลัง อ.เมือง จ.นครศรีธรรมราช 80000
โทร. (075) 341365

